



CHARDONNAY
CHATEAU DE BON BARON
Côtes de Sambre et Meuse



Cépages :

- Chardonnay 100%



Dégustation :

Vin frais, fruité et élégant, avec une belle robe dorée. Caractère subtil et légèrement épicé. Arômes d'abricot mûr, de vanille, de miel. Très bonne longueur en bouche.



Vinification :

Vieilli durant 1 an en fût de chêne français.



Terroir :

Grès, conglomérats, pierres de tourmaline, schiste et grès très fin.



Accords mets/vin :

A l'apéritif ou avec un dessert, mais également sur des poissons, viandes blanches et fromages doux.

